



Nos entrées / Starters

BOUILLON THAI 21€

lait de coco, gingembre et feuille de citron, *Thai Broth, coconut milk, ginger, lemongrass, kaffir lime leaves*

BURRATINA CREMEUSE 125gr 17€

Tomates assaisonnées et pesto, *Creamy burratina, pesto, tomatoes*

POISSON A CRU 23€

Soja, avocat et cacahuètes, *fish sashimi, ricotta, avocado, soya, peanuts*

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 26€

Chutney de fruits de saison, *Foie gras terrine, fruits chutney*

BOUDIN NOIR TIEDE 14€

Pomme verte et vinaigrette moutardée au curry, *warm black pudding, apple compote*

VELOUTE DE POTIMARRON 13€

Crème végétale à l'huile de noisette, *pumpkin soup, vegetal cream, hazelnut oil*

Nos desserts / Desert

ASSIETTE DE FROMAGES 14€, *cheese platter*

MOUSSE FROMAGE BLANC 11€

Pomme confite, et sablé breton

Fromage blanc mousse, candied apple, biscuit

PAIN PERDU 13€

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel

French toast, vanilla ice cream and toffee sauce

DESSERT DU JOUR 11€ *Desert of the day*

GLACES ET SORBETS MAISON 3,5€/BOULE

Vanille, *Vanilla*, Chocolat, *Chocolate* Fruit rouge, *red berries sorbet*, Citron vert basilic, *Lime and basil*



Nos plats / Main course

PLAT D'ANTOINE

Antoine's dish

TATAKI DU JOUR 23€

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

GNOCCHIS CREMEUX MAISON 19€

Façon carbonara, lard de chez Guy Gros

Home made gnocchis, carbonara style, egg

CROUSTILLANT D'AGNEAU CONFIT 24€

Caviar d'aubergine, laitue et yaourt à la cardamome

Slow cooked lamb wrapped in filo pastry, aubergine caviar, lettuce, cardamom yogurt

JOUE DE BOEUF 24€

Pomme purée

Beef cheek, mashed potatoes

FARCE FINE DE VOLAILLE 22€

Comme un boudin blanc, trompettes de la mort, épinard et jus tranché

Poultry stuffing, mushroom, spinach

Les plats à partager sur table selon disponibilité

LA COTE DE BOEUF pour 2 92 €

Roasted prime rib of beef for 2

LA COTE DE VEAU pour 2 66 €

French veal chop for 2

Supplément garniture / *extra garnish*

5 €